Pronto®

ACIER INOXYDABLE 18/10 DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

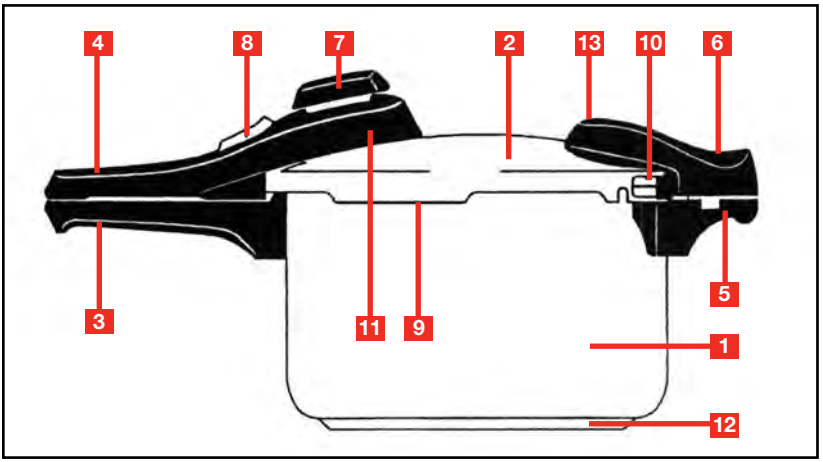
LAGOSTINA®

AUTOCUISEUR

Nous vous félicitons d'avoir choisi votre nouvel autocuiseur Pronto de Lagostina. Cet appareil a été soigneusement conçu à partir de matériaux de première qualité afin de vous offrir aujourd'hui un autocuiseur réduisant au minimum la consommation d'énergie tout en favorisant une sécurité maximale. Veuillez lire attentivement les directives avant d'utiliser votre autocuiseur.

Instructions d'emploi et d'entretien
Tableau de cuisson
Recettes

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre autocuiseur.



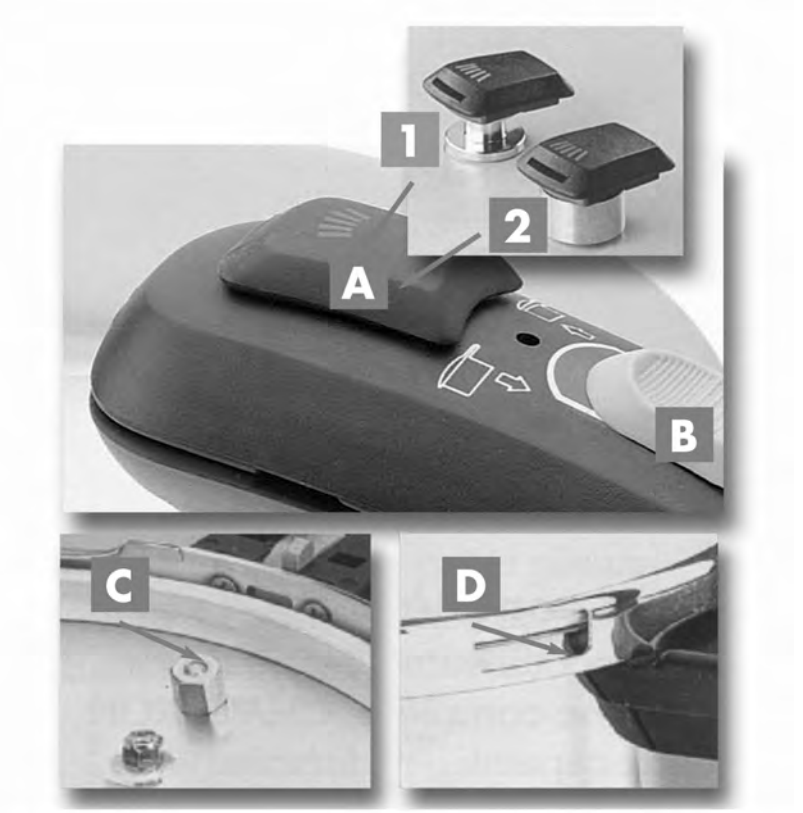
1. **Corps de l'autocuiseur**
2. **Couvercle de l'autocuiseur**
3. **Poignée du bas**
4. **Poignée du haut**
5. **Poignée de coté du bas**
6. **Poignée de coté du haut**
7. **Soupape de contrôle de la pression verte (1) rouge (2)**
8. **Verrouillage de sécurité**
9. **Joint d'étanchéité en caoutchouc**
10. **Fenêtre de sécurité**
11. **Soupape de sûreté interne**
12. **Base forgée à l'impact**
13. **Indicateur de pression**

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre autocuiseur, certaines mesures de précaution doivent être respectées en tout temps.

1. Veuillez lire attentivement toutes les directives.
2. Ne touchez jamais aux surfaces chaudes. Utilisez plutôt les poignées ou les boutons.
3. Une surveillance étroite est requise lorsque l'autocuiseur est utilisé à proximité des enfants.
4. Ne mettez jamais votre autocuiseur dans un four chauffé.
5. Faites preuve d'une extrême vigilance si vous devez déplacer votre autocuiseur alors qu'il est rempli de liquides chauds.
6. Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que celles prévues.
7. L'autocuiseur permet une cuisson sous pression. L'utilisation inappropriée peut causer des brûlures. S'assurer que l'autocuiseur est bien fermé avant de commencer la cuisson. Se reporter au « Mode d'emploi »
8. Ne remplissez pas votre autocuiseur à plus du 2/3 de sa capacité totale. Lors de la cuisson d'aliments qui prennent de l'expansion en cuisant dont le riz et les légumes secs, ne remplissez pas votre autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité. Le fait de trop remplir l'autocuiseur risque de boucher l'évent, ce qui pourrait provoquer une pression excessive. Se reporter a « la cuisson à l'aide de votre autocuiseur ».
9. N'utilisez pas votre autocuiseur pour y cuire des aliments tels que la sauce aux pommes, les canneberges , l'orge perlé, les flocons d'avoine et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, le macaroni, la rhubarbe ou le spaghetti. Ces aliments ont tendance à mousser et à crépiter lors de la cuisson ce qui peut entraîner l'obstruction du système d'échappement de la pression.
10. Assurez vous que tous les systèmes d'échappement de la pression ne soient pas obstrués avant l'utilisation de l'appareil.
11. Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi et que la pression interne soit retombée. Si les poignées sont difficiles à écarter, cela indique que l'autocuiseur est encore pressurisé. Ne pas forcer pour ouvrir. La pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Se reporter au « Mode d'emploi »
12. N'utilisez jamais cet autocuiseur pour une friture à l'huile sous pression.
13. Une fois que la pression de cuisson normale est atteinte, réduire la température de cuisson afin que le liquide produisant la vapeur ne s'évapore pas.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- La pression à l'intérieur de l'autocuiseur est contrôlée par une soupape de contrôle de la pression (ill. A) qui empêche la création excessive de pression. La soupape no.1 (verte) sert à la pression moyenne (7,35 psi) et la soupape no.2 (rouge) sert à la pression élevée (11,8 psi).
- Le verrouillage de sécurité (ill. B) empêche l'ouverture de l'autocuiseur alors qu'il est encore sous pression à l'intérieur. Afin d'ouvrir l'autocuiseur, vous devez pousser le bouton à la position d'ouverture, puis retirer le couvercle en suivant les directives.
- Une soupape de sûreté interne est située à l'intérieur de la poignée du haut (ill. C) et elle se met en marche lorsqu'il se crée une augmentation excessive de la pression. On peut y avoir accès pour vérification ou assemblage à partir de l'intérieur de l'autocuiseur.
- Le bord du couvercle est muni d'une fenêtre de sécurité (ill. D) afin de protéger l'autocuiseur contre tout dommage attribuable à une augmentation de pression interne anormale. Afin d'assurer le bon fonctionnement de cette fenêtre, il est important de s'assurer que le joint d'étanchéité en caoutchouc ne présente aucune saleté et aucun dommage avant chaque utilisation.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI

Ouverture de l'autocuiseur:

Une fois le verrouillage de sécurité en position d'ouverture, tournez la poignée du haut vers la droite tout en tenant la poignée du bas à l'aide de la main gauche. Soulevez le couvercle en alignant la marque sur le couvercle et le centre de la poignée du bas (ill. E).

Fermeture de l'autocuiseur:

Avant de fermer l'autocuiseur, assurez-vous que la soupape de contrôle de la pression et la soupape de sûreté interne (ill. A+C) soient dégagées de toute obstruction.

Mettez le couvercle sur l'autocuiseur de sorte que la marque sur le couvercle soit alignée au centre de la poignée du bas (ill. E). Appuyez légèrement sur le couvercle à l'aide de la main gauche, puis servez-vous de la main droite pour tourner la poignée du haut horizontalement vers la gauche jusqu'à ce qu'elle soit directement au-dessus de la poignée du bas et qu'il ne soit plus possible de bouger. Ensuite, ramenez le verrouillage de sécurité vers vous en position de fermeture (ill. F).

La cuisson à l'aide de votre autocuiseur:

Déposez l'autocuiseur sur une surface de chaleur. Lorsque la soupape de contrôle de la pression s'élève laissant la vapeur s'échapper, réduisez l'intensité de la chaleur afin qu'il ne s'échappe que peu de vapeur. Le temps de cuisson indiqué dans les recettes et les tableaux doit être calculé à partir de ce moment. Tout en préparant des mets sains, vous favoriserez ainsi une consommation d'énergie réduite.

Afin de produire la vapeur nécessaire, il est très important d'ajouter au moins 1/4 de litre d'eau ou d'autre liquide dans votre autocuiseur Pronto de Lagostina . L'autocuiseur ne devrait jamais être rempli à plus de 2/3 de sa capacité maximale (incluant le liquide et autres ingrédients) En tout temps, évitez qu'il y ait une évaporation totale de liquide. Veuillez vous référer à la table de cuisson.

Lors de la préparation de sauces, veillez à ce qu'elles ne soient pas trop épaisses. Secouez l'autocuiseur avant de retirer le couvercle afin d'éliminer toute surface chaude ou dépression pouvant s'être créée à l'intérieur. Cette recommandation s'applique surtout pour la préparation de soupes telle la crème de lentilles, de légumes ou de pois chiches.

Si au cours de la cuisson, la soupape de contrôle de la pression cesse complètement d'échapper la vapeur, augmentez l'intensité de la chaleur de la cuisinière.

Au contraire, si la soupape de contrôle de la pression laisse échapper la vapeur en trop grande quantité, diminuez l'intensité de la chaleur de la cuisinière.

Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez l'autocuiseur en suivant les consignes de sécurité suivantes :

1. Attendez que l'indicateur de pression ait baissé. Vous pouvez accélérer le processus en plaçant l'autocuiseur dans l'évier, sous le robinet, et en le refroidissant avec de l'eau froide.
2. Une fois l'autocuiseur refroidi, poussez délicatement le bouton du verrouillage de sécurité vers l'avant jusqu'à la position d'ouverture, puis ouvrez l'autocuiseur.
3. Ne tentez pas d'ouvrir l'autocuiseur alors qu'il est encore chaud ni lorsque la vapeur continue de s'échapper de la soupape de contrôle de la pression.

NE JAMAIS PLONGER L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

Dans le cas où la soupape de sûreté interne (ill. C) fonctionnerait au cours de la cuisson:

a) Retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, faites-le refroidir et ouvrez-le (suivre les directives à ce sujet).
b) Retirez la soupape de contrôle et veillez à ce que la cheminée se trouvant sous celle-ci, ne soit pas obstruée.
c) Remettez la soupape en place, refermez l'autocuiseur et démarrez le processus de cuisson à nouveau.
d) Si la soupape de sûreté interne se remet en fonction une seconde fois, arrêtez la cuisson.
e) Si, au cours d'une utilisation normale, la fenêtre de sécurité située sur le bord du couvercle (ill. D) se mettait en marche avant la première soupape (à l'intérieur de la poignée du haut), cessez la cuisson immédiatement.

Dans le cas où la soupape de contrôle ne s'élèverait pas, il se peut que :

a) Le bouton du verrouillage de sécurité ne soit pas en position fermée.
b) Il n'y a pas suffisamment de liquide à l'intérieur de l'autocuiseur. Après vérification, ajoutez le volume de liquide nécessaire.
c) La soupape en caoutchouc soit sale ou endommagée. Il faut la nettoyer ou la remplacer.
d) La température de la source de chaleur sur la cuisinière soit trop faible.

Si une vapeur s'échappe par le côté du couvercle de l'autocuiseur, il se peut que :

a) L'autocuiseur ne soit pas fermé adéquatement. Vérifiez et fermez-le à nouveau.
b) Le joint d'étanchéité en caoutchouc ne soit pas en place correctement ou qu'il soit endommagé. Enlevez-le et remettez-le en place correctement ou remplacez-le.

Pour plus de renseignements, prenez contact avec notre
ligne satisfaction du consommateur au 1-800-263-4067
ou visitez notre site internet à www.lagostina.ca

® Lagostina est une marque de commerce déposée de Lagostina S.p.A.
et utilisée sous licence par la Corporation Coranco Limitée.
Pronto est une marque de commerce déposée de la Corporation Coranco Limitée.

ENTRETIEN DE VOTRE AUTOCUISEUR PRONTO DE LAGOSTINA

- Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, rincez et essuyez à l'aide d'une serviette propre.
- Après chaque utilisation, lavez l'autocuiseur à l'eau chaude savonneuse et faites-le sécher. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni de tampons à récurer ce qui pourrait ternir le fini poli de l'appareil.
- Le couvercle devrait être lavé uniquement à l'eau chaude et séché aussitôt après. Ne lavez jamais le couvercle de votre autocuiseur au lave-vaisselle.
- Soupapes : Avant chaque utilisation, s'assurer que la sortie pour la vapeur ne soit pas obstruée de particules alimentaires ni d'autres éléments.
- Veillez à ce que le joint d'étanchéité en caoutchouc intérieure soit propre et non endommagé.
- De temps à autre, enduire le joint d'étanchéité en caoutchouc à l'aide d'huile de cuisson légère. Cette opération a pour but d'augmenter la durabilité du joint et d'améliorer son fonctionnement. Si le joint en caoutchouc semble sale ou endommagé, il faudra le laver ou bien le remplacer.
- Après utilisation, ne pas ranger l'autocuiseur fermé de son couvercle .

TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

(Commencez le minutage seulement lorsque la pression interne a été atteint)

FRUIT - VEGETABLES - LEGUMES

	Quantité	Eau (en tasses)	Soupape (1) (Verte) en minutes	Soupape (2) (Rouge) en minutes
Abricots (frais)	1/2 kg.	1	2	
Abricots (secs)	200 g.	1/2	6	
Artichauts (entières)	1 kg.	1-1/2	22	
Asperges (entières)	1 kg.	1-1/2	4	
Aubergines	1 kg.	1	8	
Bettraves (entières)	1 kg.	1-1/2		15
Brocolis	1 kg.	1	10	
Carroottes (en morceaux)	1 kg.	1	6	
Carrottes (entières)	1 kg.	1-1/2	6	
Champignons	1 kg.	1	5	
Châtaignes	1/2 kg.	2-1/2		35
Chicorée	1 kg.	1	4	
Chou	1 kg.	1-1/2	12	
Chou vert	1 kg.	1	5	
Chou-fleur (en morceaux)	1 kg.	1	4	
Chou-fleur (entier)	1 kg.	1-1/2	6	
Courge (en morceaux)	1 kg.	1-1/2	4	
Courgettes	1 kg.	3/4	3	
Epinards	1 kg.	3/4	4	
Fèves (fraîches)	1 kg.	1-1/2		10

Fèves (sèches)	1/2 kg.	3		20
Figues (sèches)	200 g.	3/4	6	
Fraises (fraîches)	1/2 kg.	3/4	2	
Lentilles (sèches)	300 g.	3		15
Navets (en morceaux)	1 kg.	1		10
Navets (entiers)	1 kg.	1-1/2		12
Oignons (en morceaux)	1 kg.	1	8	
Oignons (entiers)	1 kg.	1-1/2	10	
Pêches (sèches)	200 g.	1/2	6	
Pêches (fraîches)	1/2 kg.	1/2	2	
Petits pois (frais)	1 kg.	1-1/2	3	
Petits pois (secs)	1/2 kg.	2-1/2		15
Poireaux	1 kg.	1-1/2	6	
Poires (fraîches)	1/2 kg.	1/2	3	
Pois chiche (sec)	1/2 kg.	3		25
Pommes (fraîches)	1/2 kg.	1	5	
Pommes de terre (en morceaux)	1 kg.	1	6	
Pommes de terre (entières)	1 kg.	1-1/2		10
Pruneaux (secs)	200 g.	1/2	10	
Tomates	1 kg.	1/2	3	

LES VIANDES

Agneau (étouffé)	1/2 kg.	1/2	15	
Agneau (bouilli)	1/2 kg.	1/2	15	
Boeuf (bouilli)	1/2 kg.	5		35
Boeuf (étouffé)	1/2 kg.	1/2		30
Boeuf (bouilli)	1/2 kg.	1/2		30
Langue de boeuf	1 kg.	7-1/2		40
Langue de veau	800 g.	5		40
Porc (bouilli)	1/2 kg.	1/2		20
Poulet (bouilli)	1/2 kg.	5		18
Poulet (étouffé)	1/2 kg.	1/2		15
Poulet (bouilli)	1/2 kg.	1/2	15	
Veau (bouilli)	1/2 kg.	5		25
Veau (étouffé)	1/2 kg.	1/2		25
Veau (rôti)	1/2 kg.	1/2		22

FRUITS DE MER

Crevettes	1/2 kg.	1-1/2	6
Langouste	1 kg.	1-1/2	10
Langoustines	1/2 kg.	1-1/2	5
Morue	1/2 kg.	1	15
Moules	1 kg.	1-1/2	10
Poisson perche	1 kg.	1-1/2	8
Truite	1 kg.	1-1/2	10

RECETTES

Agneau à la moutarde et au romarin (4 portions) Soupape (1)

900 g agneau dégraissé, en cubes
15 ml huile de canola
1 oignon rouge tranché
20 champignons
15 ml moutarde sèche
30 ml vinaigre de vin rouge
125 ml bouillon de boeuf
2 gousses d'ail hachées finement
8 ml romarin
15 ml moutarde Dijon
15 ml fécule de maïs diluée dans un peu d'eau
Sel et poivre

1. Faire chauffer l'huile dans votre autocuiseur Pronto de Lagostina à feu moyen-élevé. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les cubes d'agneau et les cuire 3 minutes en brassant à quelques reprises. Ajouter le reste des ingrédients, sauf la moutarde de Dijon et la fécule de maïs. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Fermer et sceller le couvercle en utilisant la soupape verte (no. 1). Une fois que l'autocuiseur atteint sa pression maximale, baisser le feu à moyen. Cuire 15 minutes.

2. Une fois la cuisson terminée, mettre l'autocuiseur dans l'évier. Faire couler de l'eau froide sur l'appareil pour dégager la pression. Une fois que toute la pression est sortie, retirer le couvercle. Remettre l'autocuiseur sur l'élément à feu moyen et ajouter la moutarde et la fécule de maïs. Mélanger et porter à ébullition. Laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. Servir immédiatement.

Poulet en cocotte au riz parfumé (4 portions) Soupape (2)

1 poitrine de poulet
2-3 cuisses de poulet
30 ml huile de canola
1 poivron rouge paré et coupé en cubes
1/2 oignon blanc haché
250 ml riz non cuit
375 ml eau
1 ml safran émietté
1 ml cumin en poudre
1 ml coriandre moulue
Estragon séché
Sel et poivre

1. Sectioner la poitrine en deux et retirer la peau. Retirer la peau des cuisses. Dans votre autocuiseur Pronto de Lagostina, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajouter les morceaux de poulet et les faire dorer 3 minutes de chaque côté. Ajouter le poivron, l'oignon et le riz; faire revenir un autre 2 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger. Assaisonner selon les goûts d'estragon, de sel et de poivre. Fermer et sceller le couvercle en utilisant la soupape rouge (no. 2). Une fois que l'autocuiseur atteint sa pression maximale, baisser le feu à moyen et cuire 5-6 minutes.

2. Retirer l'autocuiseur de feu et laisser la pression diminuer tranquillement 3 minutes. Mettre l'autocuiseur dans l'évier. Faire couler de l'eau froide sur l'appareil pour dégager la pression. Une fois que toute la pression est sortie, retirer le couvercle. Servir immédiatement.